# LINSENSUPPE
## mit Rosenkohl.

**35 Min.** Zubereitungszeit

**gering** Aufwand

## Zutaten für: 4 Portionen

| | |
|---|---|
| **1** | Zwiebel |
| **2** | Knoblauchzehen |
| **150 g** | frischer Rotkohl bzw. Radicchio |
| **350 g** | Rosenkohl |
| **1 Dose** | PENNY Linsen mit Suppengrün (Abtropfgew. 530 g) |
| **4 EL** | PENNY Olivenöl |
| **50 ml** | Condimento bianco |
| **600 ml** | Gemüsebrühe |
| **1 Msp.** | PENNY Muskatnuss |
| **½ TL** | PENNY Thymian, gerebelt |
| **etwas** | Salz |
| **etwas** | Pfeffer, schwarz, aus der Mühle |

**nach Belieben**

frische Petersilie zum Bestreuen

## Zubereitung:

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Rotkohl bzw. Radicchio und Rosenkohl putzen und waschen. Rotkohl bzw. Radicchio trocken schütteln und quer in Streifen schneiden. Die Röschen vom Rosenkohl je nach Größe ganz lassen oder längs halbieren.
2. Linsen mit Suppengrün auf ein Sieb geben, gründlich abspülen und gut abtropfen lassen. Inzwischen in einem Topf 2 EL Olivenöl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Knoblauch und Kohl zufügen und kurz angaren. Mit Condimento bianco ablöschen und diesen fast ganz verkochen lassen.
3. Mit der Gemüsebrühe aufgießen. Alles erneut zum Kochen bringen und 5–6 Min. köcheln lassen. Linsen mit Suppengrün sowie Muskatnuss und Thymian zufügen und die Suppe noch einmal aufkochen lassen.
4. Die Suppe mit Salz abschmecken, auf tiefe Teller verteilen und mit Pfeffer aus der Mühle würzen. Mit dem restlichen Olivenöl beträufeln und nach Belieben mit frischer Petersilie bestreuen.

PENNY.